

Kokosovo-karamelový zákusek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílek 7 ks
- Moučkový cukr 280 g
- Strouhaný kokos 230 g
- Polohrubá mouka 80 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- **KRÉM**
- Salko 1 plechovka
- Máslo 250 g
- **POLEVA**
- Čokoláda na vaření 1 ks
- Ztužený tuk 1 kostka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Thajsko

Postup:

Z bílků ušleháme sníh, přidáme cukr - šleháme do tuha, přidáme kokos, mouku a prášek do pečiva. Na pečicím papíře pečeme při 180 °C asi 20 minut (do růžova).

Krém: salko vaříme 2 hodiny (aby zkaramelizovalo, otevíráme ho až vychladne). Metlami ušleháme maslo a postupně k němu přidáváme zkaramelizované salko (krém vyšleháme do hladka a natíráme na vychladlý korpus).

Poleva: čokoládu s tukem rozpustíme ve vodní lázni, necháme ji chvilku zchladnout (trochu ztuhne) a pak ji natíráme na krém.

Celý zákusek pak dáme do ledničky a krájíme teplým nožem (aby se nám čokoláda nelámala).